VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

припасаем на зиму

№17
2009

ГРИБЫ



Спецвыпуск газеты
СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

Содержание

Грибы соленые и маринованные

«Бабкины припасы»
Шампиньоны соленые
Соленые «шляпки»
Бланшированные соленые грибы
Грибы «Приятный сюрприз»
Грузди «Под капустным листом»
Грибочки «На особицу»
Опята соленые
Маринованные боровики «Лесные старожилы»
Грибы «Быстренькие»
Холодная закатка грибов
Горькуши маринованные
Лисички маринованные
Засолка сухим способом
Маслята маринованные
Грибы с корицей
Рыжики пряные
Грибы, маринованные с луком

Салаты и закуски

Рагу «Подарок лесовичка»
Солянка «Капустница»
Солянка «Дружная семья»
Солянка из зеленушек
Икра «Ассорти»
Солянка «Лирическая»
Икра «Посиделки»
Лечо «Грибная нотка»
Икра «Встреча на опушке»
Боровики, жаренные в масле
Солянка грибная «Ивушка»
Грибы в томатном соусе
Паштет «Грибной чемпион»
Грибы жареные
Тушеные грибы «Заветные места»
Грибы, жаренные в сухарях
Обработка ножек и крупных грибов
Грибная вытяжка
Лисички с луком



ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ. Грибы

Специальный выпуск газеты «Скатерть-самобранка», сентябрь 2009 г.

Главный редактор В.В. ШАБАНОВА
Ответственный за выпуск Н.В. КИРИЛИНА
Телефон (831) 432-98-16, **e-mail:** doctor@gmi.ru
Учредитель ООО «Слог»
Издатель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
Адрес издателя и редакции: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1
www.gmi.ru
Рекламное агентство
Телефон (831) 434-88-20, **факс** (831) 434-88-22
e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.

Служба продаж
Телефоны:
(831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54
e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок
Телефон (831) 434-90-44
e-mail: dostavka@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № 77-14485 от 20 января 2003 г.

Подписано в печать 26.08.2009 в 16 часов
(по графику-в 16 часов)
Дата выхода в свет 11.09.2009

Тираж 62749. Заказ 1869.

Цена договорная

Отпечатано в ОАО «Дзержинская типография», г. Дзержинск, пр. Циолковского, 15.

При работе над номером использованы материалы издательства «Аркаим», Foto.MillionMenu.ru, ЗАО ИзоСофт, фото И.Бородиной, А.Данилова, Ю.Лашука, М.Луцкой

Грибы
соленые и маринованные



«Бабкины припасы»

10 кг подготовленных грибов (белых, маслят, подберезовиков или подосиновиков), 500 г соли, 20 г лаврового листа, 6-8 г душистого перца.

Грибы очистить, обрезать ножки, варить в подсоленной воде 15 минут, считая с начала кипения. После этого промыть в холодной воде и откинуть на решето или дуршлаг, чтобы они хорошо обсохли.

Затем уложить в посуду вверх шляпками, пересыпая солью и перекладывая пряностями, закрыть салфеткой, кружком и положить груз. Хранить в прохладном месте.

Шампиньоны соленые



0,5 кг свежих шампиньонов, 1/3 стакана (80 г) 5%-ного уксуса (лучше яблочного), 0,5 стакана (120 г) растительного масла, 2-3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 1 ч.ложка соли, 2 ч.ложки сахара, 4 лавровых листа, можно добавить укроп.

Грибы вымыть. Если они крупные, нарезать на половинки или четвертинки. Чеснок потереть на мелкой терке или продавить через пресс. В глубокую сковороду сложить все составляющие, закрыть крышкой и поставить на средний огонь.

После того как масса закипит, убавить огонь, варить 5 минут. Затем остудить, переложить в банку и поставить в холодильник. Употреблять можно через 4 часа. Хранить в холоде.

Соленые «шляпки»

Годятся все **маленькие грибочки и небольшие шляпки белых, сыроежек, подберезовиков и т.д.**

Сначала грибы следует отварить, затем засолить.

Приготовить **рассол: в 0,5 л родниковой воды положить 1 ст.ложку с верхом соли, 2-3 горошины черного перца, 1-2 гвоздички, 1 лавровый лист.**

Довести до кипения, опустить в маринад уже отваренные шляпки и варить их повторно минут 15-20. Стерилизовать 0,5 л банки, положить в них грибы, добавить в каждую 1 ч.ложку **6%-ного столового уксуса**, закрыть крышкой, укутать.

Бланшированные соленые грибы

На 10 кг грибов - 400-500 г соли.

Грузди, подгруздки, волнушки, серушки, сыроежки, колпаки кольчатые можно солить после бланширования.

Для этого очищенные и промытые грибы в решете опустить на 5-8 минут в кипящую воду, затем быстро охладить, промывая в холодной воде, уложить в посуду и посолить.

В качестве приправы использовать **чеснок, корни петрушки, хрена, укроп или сельдерей, а также листья дуба, смородины, вишни.** Употреблять можно через 10 дней.

Хранить в холоде.

Грибы «Приятный сюрприз»

Собранные грибы сразу же перебрать, отделить шляпки от ножек (молодые ножки можно добавить к шляпкам), положить в соленую воду и оставить на ночь.

Затем грибы аккуратно сверху собрать, еще раз тщательно промыть в двух водах. После шляпки сложить в кастрюлю (крупные нарезать), залить холодной водой, немного посолить и поставить на огонь.

Когда грибы закипят, снять пену и на малом огне варить, пока грибы не опустятся на дно.

Маринад: **на 1 л воды - 2-2,5 ст.ложки соли без верха, столько же сахара, 1/3 ч.ложки лимонной кислоты, 12-15 горошин черного перца.** Кипятить маринад 3 минуты.

Грибы отбросить на дуршлаг и сразу уложить в стерильные банки. Банки наполнить на 2/3 объема, залить кипящим маринадом, немного потрясти, чтобы маринад распределился по всему объему. Затем еще немного долить маринада - почти до горлышка, влить в каждую 1,5-литровую банку по 1,5-2 ст.ложки **9%-ного уксуса**, хорошо закрутить стерильными крышками.

Взять 10-литровую кастрюлю (в нее входят три 1,5-литровые банки), на дно положить решетку или кружок вафельного полотенца, поставить банки. Налить в кастрюлю теплую воду так, чтобы она доходила до плечиков банок. Включить огонь и стерилизовать с момента закипания 1,5-литровые банки - 45 минут, литровые - 30 минут.



Грибы после стерилизации перевернуть и укутать. Хранить в погребе.

Грузди «Под капустным листом»

Отобрать мелкие **грузди**, не вымачивать их, только перемыть, дать просохнуть на решетках. Затем сложить в большие банки, пересыпав **укропом**, каждые два ряда груздей слегка посыпать **солью**.

Гнет не класть, а засыпать сверху побольше солью, прикрыть **капустным листом**. Перед употреблением грибы вымочить.

Хранят такие грибы в погребе.

Грибочки «На особицу»

Замочить грибы в холодной воде на двое суток, периодически меняя воду, затем промыть и отварить с момента закипания 10-15 минут. Дать стечь в дуршлаге.

На 1 л грибов при горячем способе требуется: 1 ст.ложка с горкой соли и 1 ч.ложка с горкой.

При холодном способе (без отваривания грибов): только 1 полная ст.ложка с горкой соли.

Специи: 2-3 больших стебля укропа, 1 среднего размера головка чеснока, 2-3 средних лавровых листа, 10-15 горошин черного перца, 8-12 зерен красного стручкового перца (можно и без него), 5 листьев черной смородины, несколько веточек петрушки. Можно положить **несколько шт. гвоздики.**

На дно банки уложить зонтики укропа и нарезанные стебли (подлиннее спички), смородиновые и лавровые листья, нарезанный чеснок, затем слой грибов (5-8 см) ножками вверх. Равномерно посыпать их солью с добавлением специй, переложить листьями укропа. Потом снова слой грибов и т.д. до заполнения банки.

Грибы укладывать плотно, чтобы сверху выделился сок. Если соку мало, можно добавить подсоленной кипяченой воды, которая должна полностью покрыть грибы.

После этого накрыть грибы холщовой тряпочкой и закрыть капроновой крышкой. Хранить в холоде.

Через 8-10 дней грибы можно пробовать.

Если грибы будут храниться до весны, нужно регулярно осматривать банки и подливать подсоленную воду.

Опята соленые

На 10 кг грибов - 300-400 г соли.

Пряности и приправы: **чеснок, перец, укроп, лист хрена, лист черной смородины, лавровый лист, душистый перец, гвоздика и др.**

Вымоченные грибы уложить до краев в подготовленную посуду (эмалированную кастрюлю, бочку) ножками вверх, пересыпать солью.

Пряности и приправы положить на дно бочки, сверху, а также переложить ими грибы в середине.

Накрыть грибы деревянным кружком и придавить грузом. По мере оседания грибов можно укладывать новую порцию, пересыпая их солью, и так до заполнения емкости. После этого грибы нужно вынести в холодное место. При таком засоле опята готовы к употреблению через 10-12 дней.

При холодном способе засола перебранные пластинчатые грибы нужно вымачивать 2-3 дня в холодной воде, многократно меняя ее для удаления млечного сока. В это время грибы необходимо хранить только в холодном помещении, так как в тепле они могут забродить и закиснуть.

Маринованные боровики

1 кг боровиков, подберезовиков или подосиновиков, 30 мл 9%-ного уксуса, 3 лавровых листа, по 6 зерен душистого и горького черного перца, 40-50 г соли, лимонная кислота на кончике ножа.

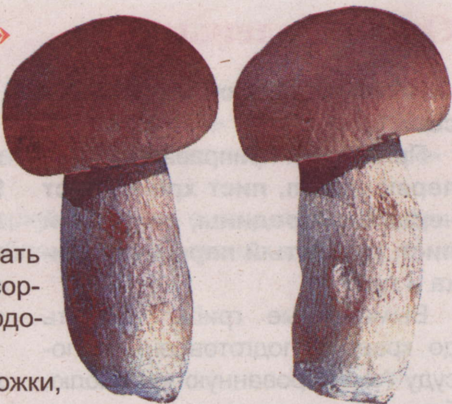
У молодых боровиков обрезать ножки на 1-2 см от шляпки, у подберезовиков и подосиновиков - на 2-3 см. Хорошо промыть, поместить в кастрюлю (ножки и шляпки раздельно), добавить немного воды и соль, варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая пену. В конце варки добавить пряности, лимонную кислоту и 9%-ный уксус.

Когда грибы осядут на дно, рассол станет чистым и прозрачным, выключить плиту. Готовые грибы вместе с маринадом переложить в банки.

Стерилизовать при 100 градусах: 0,5 л банки - 25 минут, 1 л - 35 минут.



«Лесные старожилы»



Использовать **белые грибы, подберезовики (молоденькие шляпки), подосиновики (шляпки), маслята (кожицу обязательно почистить).**

Каждый сорт грибов мариновать отдельно. Но можно сделать ассорти из белых, подберезовиков и подосиновиков.

Грибы почистить, отделить ножки, промыть в проточной воде.

Поставить на плиту кастрюлю, добавить в нее **1 ст.ложку соли (на 3 л) и 1 ч.ложку 70%-ной уксусной кислоты** (чтобы грибы не потемнели).

Когда вода закипит, опустить в нее крупно нарезанные грибы. Поварить в этой же воде не более 5 минут после закипания. Затем воду слить, грибы ополоснуть холодной водой.

Маринад на 1 л воды: **3 ч.ложки 70%-ной уксусной эссенции, 2 ст.ложки сахара, 4 ч.ложки соли, 1 лавровый лист, 6 горошин душистого перца, 3 шт. гвоздики, корица на кончике ножа.**

Когда маринад закипит, в него опустить грибы и варить 20-30 минут на медленном огне, пока грибы не осядут на дно. Уложить грибы в стерильные банки, залить маринадом, в котором они варились.

Стерилизовать 0,5-литровые банки - 30 минут. Закатать. Через 2 недели грибы можно употреблять.

Также такие грибы можно не закатывать, а просто залить прокипяченным растительным маслом. Хранить в холоде.

Грибы «Быстренькие»

На 500 г шампиньонов - 1 л воды, 1 ч.ложка лимонной кислоты, 1 ч.ложка сахара, 1 ст. л. с горкой соли, 5 шт. гвоздичек, 5 горошин черного перца.

Грибы нарезать, залить водой со всеми остальными ингредиентами и поставить варить с момента закипания 20 минут. Расфасовать в простерилизованные банки. Хранить в погребе.

Холодная заготовка грибов

Любые грибы промыть, отварить минут 10-15 в подсоленной воде, вынуть и охладить под струей проточной воды. В кастрюлю положить **лист смородины, чеснок, лавровый лист, укроп, слой грибов,** повторить приправу, и так до верха кастрюли, пересыпая солью (пропорция соли произвольная). Кто любит, можно добавить **семена кориандра.**

Сверху положить приправу и кружок с небольшим гнетом. Подберезовики, подосиновики, моховики и т.д. готовы к употреблению через 5 дней.

Грузди, серухи, волнушки, т.е. пластинчатые грибы, которые не нужно отваривать, после 1-2-суточной замочки промыть и засолить таким же способом на 40 дней.

Горькуши маринованные

На 1 кг грибов - 2 стакана воды, 50-60 г 30%-ного уксуса, 1 ст.ложка соли, 1-2 ч.ложки сахара, 10 горошин черного перца, 5 гвоздик, 2 лавровых листа, 1-2 луковицы и 1/2 корнеплода моркови.

Подготовленные мелкие шляпки горькушек отварить 20 минут, откинуть на решето, промыть холодной водой и отжать.

Налить в кастрюлю воду, положить в нее соль, сахар, специи, лук, морковь и кипятить до готовности овощей. После этого влить уксус, положить грибы и варить еще 5-10 минут.

Затем переложить их в банки, залить маринадом и закатать.

Лисички маринованные

На 1 кг грибов - 1/3 стакана воды, 2/3 стакана 3%-ного уксуса, 1 ст.ложка соли, 1 ч.ложка сахара, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 гвоздики и немного корицы.

В том месте, где у лисичек начинаются пластинки, отрезать ножки. Шляпки отварить в подсоленной воде 20-30 минут и откинуть на дуршлаг для обсушивания.

Воду с солью и уксусом довести до кипения, опустить в нее грибы, варить 20-25 минут, в конце добавить сахар и специи. Затем все охладить, распределить по банкам и закрыть их. Хранить в прохладном месте.

Засолка сухим способом

Сухим способом заготавливаются только **рыжики и подорешники.**

Грибы очистить, не мыть, а только обтереть чистой мягкой тряпочкой. Уложить рядами в кадку и умеренно пересыпать **солью**. Покрыть чистой холстиной и придавить гнетом.

Сок должен выступить над гнетом и покрыть грибы сверху. В таких грибах сохраняется их естественный аромат и смолистый вкус, поэтому специи и ароматические травы в них не класть.

Употреблять грибы можно через 10 дней.

Маслята маринованные

1 кг грибов, 150 мл воды, 150 мл 5%-ного уксуса, 30 г соли, 10 г сахара, 5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 1 г корицы, 1 лавровый лист.

Подготовленные грибы на 2-3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (1 л воды, 50 г соли), откинуть на дуршлаг, промыть холодной проточной водой.

Во время такой обработки верхний слизистый слой легко отделяется от шляпок.

Обработанные грибы отварить в маринаде, расфасовать в банки и стерилизовать поллитровые банки - 20-25 минут.

Грибы с корицей

На 1 кг очищенных грибов: 2-3 кусочка корицы,4-5 горошин душистого перца, 2-3 гвоздики, 2 шт. лаврушки, 1 ч.ложка 70%-ной уксусной эссенции, 1 ст.ложка соли.

В кастрюлю налить воды на 4-5 см всыпать грибы и поставить на огонь. Когда вода закипит, нагревание продолжать при медленном кипении 15 минут (лисички и опята варить 25-30 минут). Пену снять шумовкой.

Как только грибы покипят положенное время, положить специи, Уксус добавлять в самом конце варки. Переложить все в стерилизованные банки, закрутить стерилизованными крышками и укутать на 12-15 часов до остывания.

Хранить в погребе.

Рыжики пряные



10 кг подготовленных рыжиков, 400 г соли, 200 г листьев черной смородины, 20 г лаврового листа, 12 г душистого перца, 50 г черного горького перца.

Подготовленные грибы дважды ошпарить кипятком и охладить в проточной воде. Дать воде стечь, грибам обсохнуть, а затем уложить их в посуду (на дно которой предварительно положить **черносмородиновые и лавровые листья, а также перец**), пересыпая **солью**.

Когда посуда будет заполнена, сверху опять положить листья черной смородины, лавровый лист и душистый перец, накрыть грибы чистой салфеткой, уложить кружок и придавить грузом. Хранить в холоде.

Грибы, маринованные с луком

1-й вариант

Подготовленные **маленькие сыроежки** отварить 6-7 минут в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.

Затем грибы вместе с очищенными **мелкими луковицами** опустить в кипящий маринад, потом влить уксус, варить 1-2 минуты.

После грибы и лук разложить по банкам, маринад довести до кипения, залить им грибы. Банки сразу закрыть и хранить в погребе.

Маринад: на 1 л воды - 60 г соли, 10 г сахара, 500 г 5%-ного столового уксуса.

2-й вариант

Грибы, подготовленные для маринования, уложить в банки послойно с очищенным и разрезанным на тонкие кружочки луком так, чтобы верхний слой был без него.

Банки наполнить маринадной заливкой, предварительно отфильтрованной через двойной слой марли.

Банки, наполненные на 2 см ниже верха горлышка, поставить в большую емкость и стерилизовать: поллитровые банки - 30 минут, литровые - 40-45 минут.



Рагу «Подарок лесовичка»

3 кг любых вареных грибов, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, 1 ч.ложка черного перца, соль по вкусу,

Грибы перебрать, мелко порезать, промыть, сложить в кастрюлю, посолить, варить 30-40 минут, снимая пену. Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

В кастрюлю влить масло и вскипятить. Опустить мелко нарезанный лук, тушить 10 минут, помешивая, добавить натертую на мелкой терке морковь, хорошо перемешать, тушить 10 минут. Влить томатный соус, перемешать, выложить грибы, поперчить.

Тушить под крышкой на малом огне 20-35 минут.

Закатать горячим. Укутать.

Солянка «Капустница»

0,5 кг грибов (предварительно отварить), 3 кг капусты, 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана сахара, 2-3 ст.ложки соли, 15 горошин черного перца, 5-6 шт. лаврового листа.

Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами, помидоры - соломкой, морковь натереть.

На дно кастрюли налить масло и положить все овощи и тушить 1,5 часа. За 20 минут до конца тушения положить грибы.

Готовую смесь перемешать и разложить по банкам. Закатать и хранить в погребе.

Солянка из зеленушек

2 кг отварных зеленушек (или любых других грибов) порезать и выложить в кастрюлю.

Добавить **0,5 кг помидоров, 0,5 кг тертой моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 л растительного масла, соль и сахар по вкусу.**

Тушить, помешивая, 2 часа. Разложить по стерильным банкам и закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в погребе.

Солянка «Дружная семья»

Взять **3 кг отваренных с солью грибов** (лучше маслята или опята), **3 кг нашинкованной капусты, 1 кг моркови, натертой на крупной терке, 1 кг порезанного репчатого лука, 0,75 л подсолнечного масла, 1 л томата-пасты или соуса, 10 ч.ложек соли, 10 ч.ложек сахара, 100 г 9%-ного уксуса.**

Морковь и лук спассеровать в подсолнечном масле. Потушить в глубокой сковороде капусту.

Все перемешать и поставить тушить в алюминиевой кастрюле до готовности (чтобы капуста не была белой) примерно 1-1,5 часа.

Разложить горячую солянку в литровые банки и стерилизовать 30-40 минут. Закатать.

Икра «Ассорти»

3 л отварных грибов, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 250-300 г растительного масла, соль, перец по вкусу.

Все продукты пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, перец. Тушить 2 часа, помешивая. Разложить по банкам, закатать, укутать до остывания.

Солянка «Лирическая»

На 10 0,5-литровых банок: 2 кг отваренных грибов (маслят, подберезовиков, опят, сыроежек), по 1 кг капусты, помидоров, моркови, 500 г лука, 300 г растительного масла.

Лук и морковь нарезать соломкой, спассеровать, сложить в кастрюлю, добавить нарезанные капусту, помидоры. Влить растительное масло, тушить на медленном огне 20-25 минут, положить отваренные нарезанные грибы, тушить до готовности.

В конце варки положить соль по вкусу, лавровый лист, перец душистый и черный горошком, гвоздику, разложить в стерильные банки, закатать, укутать до остывания.

Икра «Посиделки»

2 кг грибов, 1 кг помидоров, 500 г лука.

Грибы отварить в течение 30 минут, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Затем пропустить через мясорубку.

Потушить на медленном огне с добавлением растительного масла, через 30 минут добавить пропущенные через мясорубку помидоры, еще через 30 минут пропущенный через мясорубку лук.

Через 30 минут добавить соль по вкусу, перец горошком, разложить в стерильные банки. Хранить в погребе.

Лечо «Грибная нотка»

1 кг шампиньонов или вешенок, 3 кг помидоров, 3 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 100 г соли (4 ст.ложки), 150 г сахара (6 ст.ложек), 2 ч.ложки молотого перца чили, 200 мл рафинированного растительного масла, 100 мл 9%-ного столового уксуса.

Помидоры вымыть и прокрутить на мясорубке с чесноком. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать соломкой. Грибы нарезать.

Все ингредиенты кроме уксуса положить в большую кастрюлю и поставить на огонь. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и варить 25 мин. За 5 минут до окончания варки влить уксус.

Готовое лечо разложить по горячим стерилизованным банкам, накрыть стерилизованными крышками и стерилизовать в кастрюле с водой: литровые банки - 10 минут. Закатать и поставить банки под шубу медленно остывать. Выход 6 л с небольшим.

Икра «Встреча на опушке»

2 кг отварных грибов, 0,5 кг тертой моркови, 0,5 кг репчатого лука, шинкованного кольцами, 0,5 л растительного масла, соль, специи - по вкусу, 10 шт. черного перца горошком, щепотка красного горького перца, несколько листиков лаврушки.

Отварить грибы 15-20 минут и пропустить через крупную решетку мясорубки. Затем обжарить лук и морковь по отдельности. Затем все смешать: грибы, лук, морковь, масло, соль, специи.

Переложить в утятницу или сковороду с толстыми стенками и поставить в духовку на 2,5 часа при температуре 200-250 градусов. Горячую икру разложить в банки. Закатать, вынести на холод.

Боровики, жаренные в масле

Молодые **боровики** очистить, отрезать корешки, вытереть досуха полотенцем, жарить в **растительном масле** (масло должно покрывать грибы) до полуготовности. Затем выложить их на блюдо и в это же самое масло положить другую партию грибов и т.д., пока все не пережарятся.

Когда грибы остынут, сложить их в стеклянные банки шляпками вверх и залить каждый ряд растопленным маслом до самого верха. Через несколько часов банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холодное место.

Перед подачей грибы поджарить до готовности.

Солянка грибная «Ивушка»

1 кг грибов, 1 кг капусты, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг помидоров, 1 стакан подсолнечного масла, перец горошком, 1 лавровый лист, 300 г воды, 1 ст.ложка 6%-ного уксуса, 2 ст.ложки соли, 1 ст.ложка сахара.

Грибы варить 30 минут, потом воду слить, их порезать. Нашинковать капусту, остальные овощи мелко порезать. Соединить грибы с другими компонентами и тушить 3 часа.

Горячими разложить по банкам и закатать. Перед закаткой добавить уксус.

Грибы в томатном соусе

1-й вариант

На литровую банку: **600 г молодых белых грибов, 400 г томата-пюре, 50 г растительного масла, 20 г сахара, 10 г соли.**

Припустить грибы в собственном соку или в растительном масле до мягкости. Томат-пюре подогреть, хорошо размешать, добавить соль, сахар и залить припущенные грибы.

Потом подогреть и разложить по банкам. Можно добавить лавровый лист и уксусную кислоту по вкусу.

Стерилизовать грибы 80-90 минут.

2-й вариант

На 1 кг готового продукта: 600 г отваренных грибов, 10 г соли, 20 г сахара, 200 г томатной пасты, 40 г растительного масла, 1-2 листа лаврушки, 5%-ный уксус - по вкусу.

Для консервирования грибов в томатном соусе подходят белые, маслята, подосиновики, подберезовики, моховики, лисички, рыжики, шампиньоны.

Проваренные грибы потушить в собственном соку или в растительном масле. Когда грибной сок выделится, добавить томат-пасту, предварительно наполовину разбавленную водой. Полученный соус нагреть, тщательно перемешать, добавить соль, сахар, уксус и лаврушку. Потушить еще 10 минут.

Грибы уложить в банки на 1,5 см ниже горлышка. Накрыть железными крышками и поставить на стерилизацию.



Стерилизовать в умеренно кипящей воде 0,5-литровые банки - 40 минут, литровые - 60 минут. Для лучшей стерилизации банки еще раз простерилизовать 30 минут. После стерилизации немедленно укупорить. Остудить при комнатной температуре.

Хранить в погребе.

Паштет «Грибной чемпион»

3 л отварных грибов пропустить через мясорубку. **1,5-2 кг моркови** (но можно и больше) натереть на терке и обжарить на **растительном масле. 1 кг лука** нарезать полукольцами и тоже обжарить.

Все смешать: грибы, лук, морковь и пропустить через мясорубку. Добавить по вкусу **соль, 1 банку томатного соуса** и тушить 30 минут. Разложить в стерильные банки и закатать.

Тушеные грибы «Заветные места»

10 кг грибов, 300 г соли, 1,5 л воды, 400 г 6%-ного уксуса, 4 г лимонной или винной кислоты, 3 г лаврового листа, корица, душистый перец, по 1 г гвоздики, черного перца горошком, сахар по вкусу.

Подготовленные грибы нарезать, посолить и тушить с добавлением жира: 100 г растительного масла на 0,5 кг грибов.

Тушеные грибы вместе с соком выложить в поллитровые банки в горячем виде, стерилизовать дважды с интервалом в 2 дня по 35 минут.

Грибы жареные

Маслята, опята, белые грибы и красноголовики (не очень большие) отварить в чуть подсоленной воде минут 30-40. Откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде и жарить на сковородке в большом количестве **растительного масла.**

На дно 0,7-1-литровой банки положить **2-3 лавровых листа, 3-4 горошины черного перца, можно и душистого, 3-4 гвоздики, 2 зубчика давленого чеснока.** Сверху положить грибы, долить растительное масло.

Хранить под полиэтиленовыми крышками в холоде.

Грибы, жаренные в сухарях

Взять крупные, но не переросшие грибы, очистить их от кожицы, порезать на пластинки. **Подсолить, залить яйцом и обвалять в муке и натертых сухарях.**

Затем грибы обжарить в растительном масле. В горячем виде переложить в стеклянные банки и в зависимости от емкости посуды стерилизовать в течение 1-1,5 часа в кипящей воде. Банки заполнить на 1,5 см ниже горлышка.

После стерилизации их сразу же укупорить и охладить. Хранить в погребе.

Обработка ножек и крупных грибов

Грибы отварить и:

или пропустить их через мясорубку, уложить полученную массу в пластмассовые контейнеры и поставить в морозилку;

или мелко нарезать, обжарив в растительном масле, положить в такие же коробочки, поставить в морозилку.

Зимой из рубленых грибов можно сделать икру, а жареные пойдут в салаты и на гарнир.

Лисички с луком

Из расчета на 3-литровую кастрюлю.

Лисички отварить в **подсоленной воде** и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. В кастрюле довести до кипения **растительное масло** и выложить лисички, перемешанные с большим количеством **лука**. Тушить 1 час.

Через каждые 25 минут добавлять 1 ст.ложку томатного соуса, всего должно быть **3-4 ст.ложки соуса.** Разложить в стерильные банки, закатать.

При подаче посыпать толченым чесноком. Подавать в холодном виде.

Грибная вытяжка

Грибную вытяжку готовят из свежих грибов. Ее употребляют для супов, а также в качестве соуса к гарнирам.

Очищенные и вымытые грибы разрезать на небольшие куски, добавить **соль**, долить немного воды и тушить в течение получаса. На **1 кг грибов** - 0,25 л воды. Выделившийся из грибов сок слить в отдельную посуду.

Разваренные грибы протереть через сито или пропустить через мясорубку, а затем отцедить и отжать через марлю.

Собранный при тушении и после прессования сок смешать, выпарить на сильном огне до густой сиропообразной массы и в горячем виде налить в небольшие банки или бутылки. Банки сразу же герметически укупорить и перевернуть вниз крышками.

Через 2 дня банки с грибной вытяжкой стерилизовать в кипящей воде в течение 30 минут.



Заготовка белых и маслят

Грибы несколько раз промыть и засыпать в кипящую воду. Кипятить 40-50 минут, **посолив** и в середине варки положив к грибам **1-2 целые (очищенные) луковицы.**

Снять с огня, промыть в проточной холодной воде, лук убрать. Сделать маринад и залить грибы, кипятить 20 минут. Разложить в банки и закатать.

Маринад: на 3 л воды - 100 г соли, 100 г 5%-ного уксуса, лавровый лист, немолотый душистый горошек.



Заготовки разные
В симпатичных баночках
Припасайте на зиму
Вместе с «Самобраночкой»!



